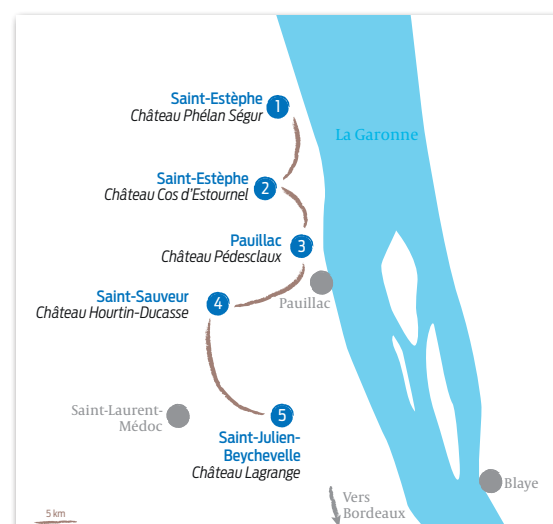


L'école de la noblesse



1 Château Phélan Ségur



Phélan Ségur fait du bien aux yeux et au palais, en somme aux personnes soucieuses du beau et du bon. Ce cru a toujours mis un point d'honneur à recevoir avec un catalogue de visites énorme. On peut vivement conseiller la cuisine de terroir du chef Jean-Luc Beauflis avec la « Parenthèse gourmande » et déguster le très beau 2017 (44 €) du château. Le second vin, le Frank Phélan 2018 (28 €), mérite aussi le charmant détour. Menu à partir de 35 €.

33180 Saint-Estèphe – 05 56 59 74 00 – phelansegur.com

2 Château Cos d'Estournel



Entre le château où sont produits les vins et la maison d'Estournel, avec son restaurant et son hôtel, il n'y a pas de choix à faire. Les deux s'accordent, s'épousent. Le raffinement de la cuisine et le confort des chambres ne sont jamais très loin de la puissance contenue des nectars de Cos d'Estournel. Les amoureux de vins dans leur jeunesse tomberont pour le 2020 (245 €) et les amateurs de vins assagis seront assis par le 2012 (150 €), oui assis. Autour de 60 € le menu.

33180 Saint-Estèphe – 05 56 73 15 50 – estournel.com



3 Château Pédesclaux

Avec le château Marquis de Terme à Margaux, c'est le grand cru classé 1855 qui a connu ces dernières années la plus belle renaissance, et à tous les étages. L'architecture se confond dans le paysage et les vins sont sublimes, notamment l'imposant 2015 (50 €) comme Fleur de Pédesclaux 2017 (20 €), un vin – comme on dit – plaisir. Ce sont les vins dégustés en ce moment lors des visites et c'est une raison de plus pour prendre rendez-vous dans ce temple de verre et de vin.

33250 Pauillac – 05 57 73 64 64
chateau-pedesclaux.com

